

Wie lassen sich nachhaltige Verpflegungskonzepte praktisch umsetzen? – Berufspraktiker aus der Gemeinschaftsverpflegung und der Hauswirtschaft berichten über Herausforderungen und Erfolge

Diskussionsbeitrag von Doris Senf

1 Welche sind Ihre (drei) wichtigsten betriebsspezifischen Kernpunkte für eine nachhaltige Verpflegung/Gastronomie in den LWL-Kliniken Münster und Lengerich?

- **Artgerechte Tierhaltung:**
Fleisch und Wurstwaren sind – bis auf Hühnerfleisch – zu 100 % aus artgerechter Tierhaltung in Neuland Qualität
- **Fisch aus nachhaltiger Fischerei:**
Es wird ausschließlich Fisch aus ungefährdeten Beständen oder aus biologischer Aquakultur verarbeitet.
- **Regional erzeugte Lebensmittel:**
Gut ein Drittel der von uns eingekauften Lebensmittel werden in der Region produziert. Darüber hinaus liegen die Standorte der anderen Lieferanten ebenfalls überwiegend in der Region. Gleichzeitig wird ein hoher Stellenwert auf gute Qualitäten der Ware gelegt sowie deren verpackungsarme Anlieferung möglichst in Mehrweggebinden. Unsere Wünsche besprechen wir uns unseren Lieferanten, mit denen und in der Regel eine langjährige vertrauensvolle Zusammenarbeit verbindet.
- **Bio Lebensmittel:**
Frischgemüse und Salate werden regional direkt von Bioland Betrieben bezogen. Milchprodukte beziehen wir von einer Bio-Hofmolkerei. Trockenwaren erhalten wir von einem Naturkosthändler aus der Region.
- **Produkte aus fairem Handel:**
Das Sortiment umfasst vor allem Kaffee, Tee und Süßwaren.

2 Wer hat diese Prioritätensetzung festgelegt und warum genau so? Wie werden die von Ihnen genannten Punkte konkret umgesetzt?

Wir setzen bereits seit 1983 Bioprodukte ein, Neuland Fleisch seit ca. 20 Jahren. Die Prioritäten haben sich im Laufe der Jahre aus innerbetrieblichen Diskussionen und der Verfügbarkeit der Lebensmittel entwickelt. Bewusst festgelegt wurden diese nicht.

Beim Studentenwerk Oldenburg wird großer Wert auf die Schulung der Mitarbeiter gelegt. Doris Senf hat für die interne Weiterbildung des Küchenpersonals eine Schulung zum Thema Nachhaltigkeit entwickelt, die einmal im Jahr durchgeführt wird. Dabei schult sie jeden einzelnen Mitarbeiter – vom Küchenchef über das Thekenpersonal bis hin zur Spülkraft. Ein nachhaltiges Verpflegungskonzept gelingt nach ihrer Erfahrung, wenn alle Mitarbeiter motiviert und „mitgenommen“ werden. Die Erfahrung zeigt, dass die Mitarbeiter nach einiger Zeit eigenständig Optimierungspotenziale erkennen und so dazu beitragen, das Konzept stetig zu verbessern.

3 Wo lagen/liegen die wichtigsten Hürden für die Umsetzung einer nachhaltigen Wirtschaftsweise konkret in Ihrem Betrieb?

Wirtschaftlichkeit:

Bioprodukte und Neuland-Fleisch aus artgerechter Haltung sind teurer als konventionelle Lebensmittel. Unsere Studierenden verfügen über kein großes Budget. Um die höheren Kosten aufzufangen, wurde bei jeder Umstellung geprüft, wie die Kosten kompensiert werden können.

Mengenbedarf:

Bioprodukte und Neuland-Fleisch sind in größeren Mengen – wie sie in einem Studentenwerk benötigt werden - nicht von heute auf morgen verfügbar. Die Beschaffung musste sorgfältig geplant und in Gesprächen mit den Lieferanten umgesetzt werden. Die Umstellungen erfolgten immer in Abstimmung mit den Bereichsleitungen und in kleinen Schritten.

Akzeptanz bei MitarbeiterInnen und Kunden:

Wichtig ist alle Beteiligten in die Entscheidungsprozesse einzubeziehen und die Kunden über die Leistungen der Hochschulgastronomie zu informieren. Dies erfolgt in den Mensen und Cafeterien durch Aushänge und Informationen am Produkt. Darüber hinaus kommunizieren wir unser Konzept über Flyer, das Internet und verschiedene Aktionen.

4 Wo steht Ihr Betrieb hinsichtlich einer nachhaltigen Entwicklung heute und wo möchten Sie (noch) hin (konkrete Maßnahmen / Projekte)?

Neue konkrete Maßnahmen sind derzeit nicht geplant. Die bestehenden Maßnahmen sollen zunächst optimiert werden.

Bioprodukte haben bei uns einen Anteil von über 20 % und Neuland-Fleisch von 17 % am Wareneinsatz netto. 35 % der Waren werden in der Region produziert. Der Lieferverkehr wird immer wieder überprüft und wenn möglich optimiert. Wasser und Reinigungsmittel werden so wenig wie möglich eingesetzt und neue Geräte werden unter Energiegesichtspunkten beschafft.

5 Welche Qualifikationen und Kompetenzen sind aus Ihrer Sicht erforderlich (und müssen in der Berufsausbildung eine stärkere Rolle spielen) für die Umsetzung einer nachhaltigen Gastronomie?

In der Schule und Berufsausbildung ist es wichtig das Thema Nachhaltigkeit zu vermitteln und damit eine fachliche Basis zu schaffen. Nur wer gut informiert ist, kann sich für ein nachhaltiges Wirtschaften entscheiden. Je früher diese Grundlagen gelegt werden, desto besser.

Wichtig ist das Engagement der Menschen, mit dem Herzen dabei zu sein. Die Motivation für nachhaltige Beschaffung sollte die eigene Überzeugung sein und nicht das Verfolgen eines Trends.

Zur Person

Die ausgebildete Hauswirtschaftsleiterin und Handelsfachwirtin Doris Senf war zunächst als Köchin und Küchenleiterin tätig, bevor sie 1982 zum Studentenwerk Oldenburg ging und dort später die Einkaufsleitung übernahm.

Als einer der Bio-Pioniere in der Außer-Haus-Verpflegung richtet sie seitdem die gesamte Einkaufspolitik auf Umweltschutz und Nachhaltigkeit aus. Inzwischen stammen viele Produktgruppen konsequent aus ökologischer Erzeugung und in einigen Fällen direkt vom Erzeuger. Fleisch wird zwar nicht in Bio-Qualität bezogen, aber konsequent aus artgerechter Tierhaltung von Neuland-Betrieben. Außerdem wird der Kaffee im Studentenwerk sowohl für Kaffeespezialitäten in den Cafeterien als auch für Filterkaffee ausschließlich aus fairem Handel und in Bioqualität zubereitet.